



# LA CANAILLERIE

APRÈS-MIDI

05 59 42 03 39

IL N'Y A DE LA CHANCE QUE  
POUR LES CANAILLES

## TAPAS À PARTAGER

<b>PLANCHE PROVENÇALE</b>	29 €
Frites de panisse, beignets de fleurs de courgette, 2 farcis niçois (viande), caviar d'aubergines	
<b>COCHONNAILLE</b>	28 €
Jambon truffé, jambon Duroc, copa Duroc, chorizo, crémeux, tomme piment, Ossau-Iraty, Bleu des Basques, guindillas	
<b>NACHOS</b>	10 €
Sauce cheddar, tomates, oignons, guacamole, tortillas	

## TAPAS INDIVIDUELS

<b>SAUCISSON</b>	10 €
<b>RABAS</b>	9 €
<b>PATÉ BASQUE</b>	8 €
<b>HOUMOUS</b>	10 €
<b>PIQUILLOS FARCIS</b>	7 €
<b>MOULES À LA PLANCHA EN PERSILLADE</b>	7 €
<b>CHIPIRONS À LA PLANCHA EN PERSILLADE</b>	7 €

## SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b>	16 €
Salade, œuf, sauce césar, croûtons, poulet crispy, Grana Padano	
<b>SALADE VÉGÉ</b>	16 €
Roquette, oignons rouges, tomates cerises, feta, noisettes et brocolis	
<b>SALADE EXOTIQUE</b>	17 €
Mangue, crevettes, avocat, oignons rouges	

## SUCRÉS

<b>CRÊPES</b>	4 €
sucre, nature	
Nutella, chocolat, caramel, spéculoos, fraise, framboise, abricot	5,50 €
<b>GAUFRES</b>	4 €
sucre, nature	
Nutella, chocolat, caramel, spéculoos, fraise, framboise, abricot	5,50 €

## GLACES

1 BOULE	2,50 €
2 BOULES	5 €
3 BOULES	7 €

Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, framboise, coco, citron, pistache, menthe  
chocolat, banane, rhum raisin, mangue

<b>DAME BLANCHE</b>	8 €
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat et chantilly	
<b>CAFÉ LIÉGOIS</b>	8 €
3 boules de glace café, expresso et chantilly	
<b>CHOCOLAT LIÉGOIS</b>	8 €
3 boules de glace chocolat, coulis de chocolat et chantilly	
<b>COLONEL</b>	9 €
2 boules de glace citron et vodka	

## SMOOTHIES

CANAILLE	7,50 €
Fraise, banane, orange	
EXOTIQUE	7,50 €
Orange, fruit de la passion, banane, mangue	
HYDRA BOOST	7,50 €
Pastèque, orange, citron vert, banane	
GREEN SLIM	7,50 €
Pomme, concombre, menthe, citron vert	
ROUGE BASQUE	7,50 €
Fruits rouges, pastèque, banane	

## MILKSHAKES

2 BOULES DE GLACE SAVEUR AU CHOIX AVEC DU LAIT ET CHANTILLY 7 €

Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, framboise, coco, citron, pistache, banane, mangue



Tous les prix sont indiqués TTC



# LA CANAILLERIE

## RESTAURANT

05 59 42 03 39

*IL N'Y A DE LA CHANCE QUE  
POUR LES CANAILLES*

## TAPAS À PARTAGER

<b>PLANCHE PROVENÇALE</b>	29 €
Frites de panisse, beignets de fleurs de courgette, 2 farcis niçois (viande), caviar d'aubergines	
<b>COCHONAILLE</b>	28 €
Jambon truffé maison Lartigue, jambon Duroc, coppa Duroc, chorizo, crémeux, tomme de brebis au piment (maison Onetik), Ossau-Iraty, Bleu des Basques, guindillas	
<b>NACHOS</b>	10 €
Sauce cheddar, tomates, oignons, guacamole, tortillas	

## TAPAS INDIVIDUELLES

<b>SAUCISSON</b>	10 €
<b>CROQUETAS</b> (jambon de Bayonne IGP)	8 €
<b>RABAS</b>	9 €
<b>PATÉ BASQUE</b> (Les délices d'Aïta Itxassou)	8 €
<b>HOUMOUS</b> (Les délices d'Aïta Itxassou)	10 €
<b>PIQUILLOS FARCIS</b>	7 €
<b>MOULES À LA PLANCHA EN PERSILLADE</b>	7 €
<b>CHIPIRONS À LA PLANCHA EN PERSILLADE</b>	7 €

## L'ÉCAILLER CANAILLE

<b>ASSIETTE DE L'ÉCAILLER CANAILLE :</b>		26 €
3 huitres fines de Bretagne n°3, 3 crevettes, 5 bulots, 100g bigorneaux, mayonnaise, vinaigre échalotes		
<b>PLATEAU CANAILLE</b>		
Bouteille 50 CL Maïme Blanc, 8 huitres fines de Bretagne n°3, 8 crevettes, 200g bulots, 250g bigorneaux, mayonnaise, vinaigre échalotes		56€
Bouteille 75 CL Maïme Blanc, 8 huitres fines de Bretagne n°3, 8 crevettes, 200g bulots, 250g bigorneaux, mayonnaise, vinaigre échalotes		76 €
Bouteille champagne Louis Constant , 8 huitres fines de Bretagne n°3, 8 crevettes, 200g bulots, 250g bigorneaux, mayonnaise, vinaigre échalotes		96 €
<b>HUÎTRES FINES DE BRETAGNE N° 3</b>	X 6	12 €
	X 9	17 €
	X 12	23 €
<b>HUÎTRES IMPÉRATRICES N° 4</b>	X 6	16 €
	X 9	29 €
	X 12	32 €
<b>CREVETTES</b>	X 6	8 €
	X 12	16 €
<b>BULOTS</b> 250g		14 €
<b>BIGORNEAUX</b> 200g		12 €

## ENTRÉES

TARTARE DE POISSON	10 €
Mulet, céleri, échalottes, citron vert, pois gourmands, huile d'olive	
CARPACCIO DE BOEUF AUX AGRUMES	12 €
Mozzarella, roquette, orange, pamplemousse, citron vert	
TOMATE BURRATA	13 €
Tomates, burrata, vinaigrette et crème balsamique	

## SALADES

SALADE CÉSAR	16 €
Salade, œuf, sauce césar, croûtons, poulet crispy, Grana Padano	
SALADE VÉGÉ	16 €
Roquette, oignons rouges, tomates cerises, feta, noisettes et brocolis	
SALADE EXOTIQUE	17 €
Mangue, crevettes, avocat, oignons rouges	

## PLATS

POISSON ENTIER	27 €
Riz, broccolins, sauce citron	
MI-CUIT DE THON	24 €
Thon, poivrons jaunes et rouges, wok de légumes, caramel à l'orange	
MOULES MARINIÈRES	16 €
Frites	
DEMI POULET RÔTI	20 €
Frites, salade	
CÔTE DE COCHON	21 €
Mousseline de patates douces, broccolins	
PIÈCE DU BOUCHER	19 €
Pièce de bœuf, salade et frites	
CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES	82 €
Garniture : frites, salade, mousseline de patates douces, wok de légumes	
Sauce au choix : Roquefort, poivre	

## MENU ENFANT

Sirop + glace au choix

TENDERS DE POULET	12 €
FILET DE POISSON	12 €
STEAK HACHÉ	12 €
Accompagnement : riz, frites ou légumes	

Tous les prix sont indiqués TTC

# DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison et avec amour

<b>CAFÉ GOURMAND</b> Tous les desserts de la carte en miniature	10 €
<b>PANNA COTTA</b> Vanille, confiture de cerises noires, piment d'Espelette	7 €
<b>CRÈME BRULÉE</b> Cardamome	7 €
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> Ananas, sorbet feuilles de combava et biscuit coco	9 €
<b>GASPACHO DE FRAISES BASILIC</b> Fraises, basilic, pastèque	10 €
<b>CHOU BASQUE</b> Crème praliné, crèmeux Ossau-Iraty, coulis Irouleguy	10 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> Crèmeux de vache des Aldudes, Tomme de brebis au piment maison Onetik, Ossau-Iraty, Bleu des Basques	13 €

# GLACES

<b>1 BOULE</b>	2,50 €
<b>2 BOULES</b>	5 €
<b>3 BOULES</b>	7 €
Chocolat, vanille, café, caramel, fraise, framboise, coco, citron, pistache, menthe chocolat, banane, rhum raisin, mangue	
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules de glace vanille, coulis de chocolat et chantilly	8 €
<b>CAFÉ LIÉGOIS</b> 3 boules de glace café, espresso et chantilly	8 €
<b>CHOCOLAT LIÉGOIS</b> 3 boules de glace chocolat, coulis de chocolat et chantilly	8 €
<b>COLONEL</b> 2 boules citron, vodka	9 €